



Appellation : DOC Sicilia

Dénomination : A zita cu zitu

Le domaine : Luna Sicana



Le Domaine compte seulement une dizaine d'hectares cultivés de façon traditionnel et bio depuis sa naissance en 2008. Il est situé dans un territoire fascinant, qui reflète la vraie Sicile, celle qui vous ramène au fil des ans et vous fait revenir aux vraies valeurs du passé où l'une des choses les plus précieuses était la terre et ses produits.

La production de vins, huiles et pistaches sont axées sur la valorisation des variétés indigènes avec des méthodes de production biologique. La vallée est caractérisée par différents types de sols car elle est traversée par la rivière Platani qui, au fil des ans, a laissé des sols à la fois limoneux et sableux et une partie avec de nombreuses pierres de rivière. Sur chaque sol, ils ont soigneusement choisi le mode de culture pour trouver le meilleur équilibre. Le vent est toujours présent. Un autre facteur qui distingue ce terroir est la grande minéralité des sols que l'on retrouve dans nos produits et vins, ce qui les rends savoureux et procure une grande fraîcheur.

Le terroir : Argile avec réaction alcaline

Les Cépages : 100% Nero D'Avola (variétés indigènes de la Sicile).

Elevage : 10 mois en barrique de chêne Français.

Formats disponibles : Bouteilles 75 cl uniquement.

Notre appréciation : Couleur intense et nette rouge rubis. L'attaque est délicate et nous sommes rapidement surpris par le touché soyeux et délicat de cette cuvée. Les tanins sont présents mais très souples et la complexité aromatique est impressionnante. Une véritable surprise et émotion. Un véritable voyage en Sicile.

Certification : BIO

